



Exprimidor profesional mignon h4901

Exprimidor profesional h4901 en aluminio y acero inoxidable. Motorreductor de baja velocidad y piña universal. Ideal para laboratorios alimentarios.

Lo **exprimidor profesional h4901** es un equipo especializado diseñado para la extracción de zumos en contextos que requieren precisión y mantenimiento de la integridad del producto. A diferencia de los extractores de alta velocidad, este modelo integra un **motorreductor de baja velocidad**, una solución técnica orientada a prevenir el sobrecalentamiento del zumo durante el procesamiento, preservando sus propiedades organolépticas y nutricionales.

La robustez está garantizada por un **cuerpo de aluminio** fundido a presión que asegura la estabilidad operativa incluso bajo carga constante. La eficiencia del flujo de trabajo se optimiza mediante una **piña unificada**, diseñada para adaptarse a diferentes tamaños (limones, naranjas, pomelos) sin necesidad de sustituir componentes. La facilidad de mantenimiento e higienización está asegurada por la **cuba de acero inoxidable**, completamente extraíble e idónea para ciclos de lavado intensivos.

Características técnicas

- **Tipología:** Exprimidor industrial para uso profesional y de laboratorio
- **Estructura:** Cuerpo portante en aluminio de alta resistencia
- **Motorización:** Motorreductor de baja velocidad (230V ~ 50/60Hz)
- **Potencia absorbida:** 70W
- **Sistema de extracción:** Piña universal con tamiz integrado de policarbonato
- **Cuba de recogida:** Acero inoxidable extraíble para desinfección
- **Dimensiones:** 21 x 24 x 30 cm
- **Peso operativo:** 4 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Altura** 30 cm
- **Ancho** 24 cm
- **Profundidad** 21 cm
- **Potencia** 230 W

Exprimidor profesional mignon h4901

- : 30 cm
- : 24 cm
- : 21 cm
- : 230 W

